



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

Anno Scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sez.OC

**Istituto professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Enogastronomia settore cucina"

www.iisgaeaulenti.edu.it biis00700c@istruzione.it
Sede Centrale: Viale Macallè, 54 - 13900 - Biella (BI)
Tel. 015-402748 Fax. 015-8496093
C.F. 90067580028

INDICE DEL DOCUMENTO

SEZIONE I

1. Presentazione del corso

SEZIONE II

2. Presentazione della classe
 - a. Storico della classe
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe nel triennio

SEZIONE III

5. Le sedi dell'istituto
6. Organizzazione didattica del percorso
7. Obiettivi di apprendimento
 - a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida
 - b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida
 - c. Competenze trasversali
8. Metodologie didattiche
9. Strumenti didattici
10. Attività di recupero
11. Attività extra-curricolari
12. Attività di PCTO
13. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica
14. Attività di tutoraggio e orientamento

SEZIONE IV

15. Criteri e strumenti valutativi
 - 15a. Criteri per la valutazione
 - 15b. Strumenti per la valutazione
 - 15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

SEZIONE V

16. Simulazioni delle prove d'esame

SEZIONE I

1. PRESENTAZIONE DEL CORSO

In seguito alla Riforma avviata con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, gli Istituti professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. I nuovi Istituti professionali sono caratterizzati dalla personalizzazione del percorso di apprendimento e dalla elaborazione del "Progetto formativo individuale" per ciascuno studente e prevedono docenti tutor che lavorano con gli studenti per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo nonché un modello didattico che collega direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire prospettive concrete di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, i cosiddetti PCTO, già dalla seconda classe del biennio.

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in relazione continua con il mondo del lavoro. **Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni.**

Nel nostro istituto l'Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" è articolato nei seguenti quattro percorsi:

- Enogastronomia settore cucina
- Bar - Sala e Vendita
- Accoglienza turistica e promozione del territorio
- Food and Beverage manager (attivato dall'a.s.2025-2026)

I percorsi di istruzione professionale si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) che **riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo dei diplomati.**

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Nel corso del quinquennio va assicurato, quindi, un orientamento permanente che favorisca scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. (Allegato A D.lgs 61/2017)

I diplomati acquisiscono una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle della cittadinanza europea.

SEZIONE II

2. PRESENTAZIONE/PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta OC è composta da sedici studenti, di cui dodici maschi e quattro femmine, con una varietà di background e interessi che contribuiscono a una ricca dinamica di gruppo.

All'interno della classe sono presenti tre alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP. **Allegato B**

Tre alunni si sono uniti alla classe durante il quarto anno provenienti da altri istituti, due dei quali da un percorso di formazione professionale. Si sono integrati con il gruppo già presente e hanno fornito nuovi stimoli positivi.

Le attività si sono svolte in modo regolare nell'ultimo anno scolastico, in un contesto caratterizzato da una suddivisione in piccoli gruppi. Alcuni alunni hanno svolto diverse attività di studio in modo individuale, limitando i momenti di collaborazione per differenti motivi: si sono a volte isolati volontariamente, mantenendo un distacco dal gruppo classe.

Il rapporto con i singoli docenti è stato differente: con alcuni hanno dimostrato buona collaborazione e partecipazione, con altri scarsa attenzione e inadeguata applicazione nello studio a casa. Le difficoltà emerse in alcune materie (matematica e lingua inglese) sono state determinate anche dal succedersi di diversi docenti durante il triennio.

Cinque alunni hanno raggiunto buone capacità rielaborative e critiche; tre hanno acquisito un buon metodo di studio e di comprensione; cinque di loro hanno seguito un atteggiamento altalenante, ma un costante impegno dal punto di vista pratico; quattro di loro evidenziano difficoltà nel raggiungere gli obiettivi minimi, disponendo di un metodo di studio inadeguato e svolgono le attività pratiche con minimo impegno.

2a. STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva/esame di Stato	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	7	9	7
Quarta	9	7	3
Quinta	16	1	

A cura della segreteria didattica

3. QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI AREA GENERALE	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
IRC	1	1	1

Percorso: enogastronomia settore cucina			
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
Laboratorio di enogastronomia - cucina	7	6	5
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia - cucina, scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)			

4. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Percorso: enogastronomia settore cucina			
	Docente classe 3^a	Docente classe 4^a	Docente classe 5^a
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	SANDRA FRANCISCONO	SANDRA FRANCISCONO	SANDRA FRANCISCONO
Lingua inglese	GIADA BRACCO	CARLOTTA BARBERO	VALENTINA PILLEPICH
Matematica	GIAMPIERO CILIA	FLAVIA MARINO	FRANCESCO MINARDI
Storia	SANDRA FRANCISCONO	SANDRA FRANCISCONO	SANDRA FRANCISCONO
Scienze motorie	FABRIZIO MASSIMINO	FABIANA ALAIMO	DENIS BELLAGAMBA
IRC	RUBEN DE LORENZO	GREGORIO PAOLO ANIMALI	GREGORIO PAOLO ANIMALI
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	DANIELA VERGANO	DANIELA VERGANO	DANIELA VERGANO
Scienza e cultura dell'alimentazione	EMANUELA REALE	EMANUELA REALE	EMANUELA REALE
Laboratorio di enogastronomia - cucina	ANDREA BOTALLA	ANDREA BOTALLA	ANDREA BOTALLA
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	/	ANNIKA GARUTTI	ANNIKA GARUTTI
Diritto e tecniche amministrative	ANTONELLA DIDERO	ANTONELLA DIDERO	ANTONELLA DIDERO

A cura della segreteria didattica

SEZIONE III

5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Cavaglià
Via San Giovanni Bosco n.5
Via Rollino n.2 - Esercitazioni

6. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per una durata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, trimestre e pentamestre.

Nel corso del triennio la classe ha sviluppato e attuato le seguenti Unità di Apprendimento:

Classe terza

1° UdA - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio (primo periodo)

Sottotitolo cucina - Alla scoperta dei piatti della tradizione

2° UdA - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo)

Sottotitolo cucina - Tour enogastronomico

Classe quarta

1° UdA - Quello che conta è il percorso del viaggio e non l'arrivo (T.S. Eliot). Itinerari e sapori d'Europa (primo periodo)

2° UdA - Pane e vino nella storia, nell'alimentazione, nel mondo, nella religione (secondo periodo)

Classe quinta

1°UdA - Salute, benessere e sicurezza nei servizi al cliente (primo periodo)

2° UdA - Il Made in Italy nel mondo (secondo periodo)

Sottotitolo cucina - Ambasciatori della cucina italiana nel mondo

7. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida

- 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 3- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- 4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- 5- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- 6- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 7- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 8- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 9- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 10- Comprendere e utilizzare i principali concetti* relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- 11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- 12- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

7b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida

Percorso: enogastronomia settore cucina

- 1- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 2- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- 3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 5- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 6- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 7- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 8- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

7c. Competenze trasversali - Linee guida PCTO

1. Riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
2. gestire efficacemente il tempo e le informazioni
3. lavorare con gli altri in maniera costruttiva
4. comunicare costruttivamente in ambienti diversi
5. gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
6. impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune
7. sviluppare pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
8. assumere l'iniziativa
9. lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
10. possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
11. accettare la responsabilità.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

1. **Lavoro collaborativo e cooperativo:** i docenti hanno promosso un approccio di lavoro in team, favorendo attività in piccoli gruppi per stimolare la collaborazione tra gli studenti e il confronto tra pari.
2. **Didattica laboratoriale:** sono stati utilizzati laboratori pratici e attività esperienziali per favorire l'apprendimento attivo, incoraggiando gli studenti a sperimentare e a riflettere criticamente su quanto appreso.
3. **Metodologia per progetti:** sono stati progettati e realizzati progetti interdisciplinari che hanno permesso agli studenti di lavorare su tematiche specifiche, sviluppando competenze trasversali come la ricerca, il problem-solving e il lavoro di gruppo.
4. **Didattica digitale:** l'uso di strumenti digitali, come piattaforme online, software educativi e risorse multimediali, è stato integrato nelle lezioni per rendere l'apprendimento più dinamico e coinvolgente.
5. **Lezioni frontali interattive:** sono state realizzate lezioni tradizionali arricchite da momenti di discussione e interazione con gli studenti, favorendo un apprendimento partecipativo.

6. **Personalizzazione dell'insegnamento:** ogni docente ha cercato di adattare il proprio insegnamento alle esigenze specifiche degli studenti, in particolare per quelli con bisogni educativi speciali o con differenti stili di apprendimento.

INSEGNAMENTO	Lavoro collaborativo e cooperativo	Didattica laboratoriale	Metodologia per progetti	Didattica digitale	Lezioni frontali interattive	Personalizzazione dell'insegnamento
Lingua e letteratura italiana		X	X	X	X	
Storia		X	X	X	X	
Lingua inglese	X		X	X	X	X
Seconda lingua straniera (Francese)	X		X	X	X	X
Matematica	X		X	X	X	X

Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X	X
Laboratorio di enogastronomia - cucina	X	X	X	X	X	
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	X		X	X	X	X
Diritto e tecniche amministrative	X	X	X	X	X	X
Scienze motorie	X	X	X	X	X	X
IRC	X		X	X	X	X

(aggiungere insegnamenti di indirizzo e inserire X)

9. STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio
- dispense

Tra le piattaforme digitali e applicazioni online:

- Google Classroom: per la gestione e la condivisione dei materiali didattici
- Presentazioni di Google: per l'elaborazione di presentazioni multimediali
- Google Drive: per la condivisione di documenti, piani di lezione e materiali
- Google Moduli: per la creazione di sondaggi, quiz e test di vario genere.

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico, sono stati progettati e attuati numerosi interventi di recupero, mirati al superamento delle insufficienze e al consolidamento delle competenze acquisite dagli studenti. In particolare, sono stati attuati momenti di recupero al termine del primo periodo e, nell'ambito del PNRR, sono stati proposti interventi straordinari di rafforzamento delle competenze disciplinari in lingua inglese.

Inoltre, il consiglio di classe ha programmato attività sia di recupero sia di approfondimento durante l'attività scolastica ordinaria, mediante:

- interventi individualizzati
- ripasso delle lezioni precedenti
- esercitazioni riepilogative
- verifiche di superamento delle insufficienze in modo formale dopo la fine del primo periodo di valutazione e alla fine di maggio.

11. ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI		
Attività	Durata	Partecipanti
Viaggio di istruzione a Vienna	5 giorni	14
Visita d'istruzione a Milano: Hotel Hilton	1 giorno	15
Conferenza a distanza su Celiachia con dottori dell'AIC	2 ore	16
Conferenza con Jennifer Umilio e servizio menù gluten-free	6 ore	16
Incontro con Carabinieri Cavaglià	2 ore	16
Incontro con corpo NAS di Torino su sicurezza alimentare	2 ore	16
Partecipazione Manifestazione "Agricoltura è" Roma	3 giorni	2
Visita d'istruzione a Torino: Museo diffuso della resistenza, Museo della Radio e Televisione italiana RAI, proiezione del film "La casa degli sguardi"	1 giorno	10
Tornei sportivi	4 ore	6
Preparazione banchetto serale con "Tapa run"	12 ore	12
Incontro ITS Accademy Agroalimentare	2 ore	16
Progetto "Peer to love"	10 ore	2
Percorso solidale con Caritas Biella - Cavaglià	4 ore	14
Open day: Attività in orientamento in entrata	8 ore	6

12. ATTIVITÀ DI PCTO

La classe ha seguito un progetto di PCTO durante il triennio in applicazione delle norme previste dalla L.107/2015. Sono state svolte da parte degli alunni attività di formazione sulla sicurezza sul lavoro, attività in classe con interventi di esperti esterni, attività sul territorio durante il periodo scolastico e tutti gli alunni hanno anche svolto periodi di stage lavorativo presso aziende o enti del settore.

13. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica rappresenta una risposta alla crescente necessità di formare cittadini consapevoli, responsabili e attivi. Questo percorso educativo non si limita alla trasmissione di conoscenze teoriche, ma si propone di stimolare una riflessione critica sui temi centrali della società contemporanea.

Nel corrente anno scolastico con il Decreto ministeriale 183 del 7.9.2024 il MIM ha adottato le Linee guida dell'educazione civica che sono impostate sui nuclei concettuali:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
3. CITTADINANZA DIGITALE.

Per ogni nucleo concettuale le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento. In riferimento ad essi, si riportano le attività svolte dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

La classe ha seguito una serie di attività (minimo 30 ore per tutti) sia personali che collettive per fornire loro un accompagnamento mirato alle loro future scelte di vita e di lavoro. Tutte le attività di orientamento hanno quindi permesso di far emergere e di valorizzare le loro competenze e abilità attraverso le possibilità offerte dalla scuola, ma anche dal mondo extrascolastico.

Come già avvenuto nell'anno scolastico precedente, i ragazzi hanno aggiornato il loro E-portfolio sulla piattaforma UNICA, inserendo le attività e le certificazioni extrascolastiche volte allo sviluppo delle loro competenze. Hanno infine realizzato il loro capolavoro, un prodotto particolarmente significativo dei loro progressi.

SEZIONE IV

15. CRITERI E STRUMENTI VALUTATIVI

15a. Criteri per la valutazione

Con riferimento alla situazione della classe, il consiglio di classe ha valutato prendendo in considerazione i seguenti elementi: metodo di studio, progressi, situazione personale, partecipazione, impegno a casa. Per i singoli insegnamenti si fa riferimento all'allegato A.

15b. Strumenti per la valutazione

In coerenza con quanto deliberato dal Collegio docenti, ogni dipartimento ha predisposto griglie di valutazione adeguandole all'insegnamento e indicando i descrittori da adottare per l'attribuzione del voto esplicitato in decimi. Per la rilevazione del livello di acquisizione delle competenze si fa riferimento alle rubriche di valutazione.

15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

INSEGNAMENTO	Verifica orale	Produzione scritta	Prove strutturate	Prove semi-strutturate	Relazioni tecnico-professionali	Attività laboratoriali /pratiche	Compito di realtà/ Situazione problema
Lingua e letteratura italiana	X	X	X	X			
Storia	X		X	X			
Lingua inglese	X	X	X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X					X
Matematica			X	X	X		
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	X		X			X
DETA	X	X	X	X			X
Laboratorio Servizi Enogastronomia Bar, Sala, Vendita		X			X		X
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina		X		X		X	
Scienze Motorie e Sportive	X	X				X	

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 31 marzo, 16 maggio.

Simulazione della seconda prova scritta (Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina, DETA, S.C.Alimentazione): 27 marzo, 15 maggio.

Simulazione del colloquio d'esame: 28 aprile, 3 giugno.

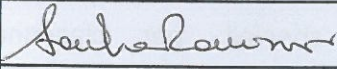
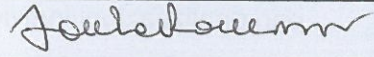
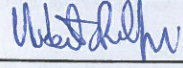
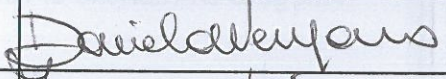
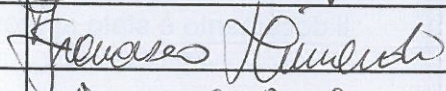
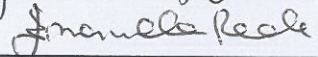
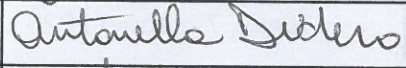
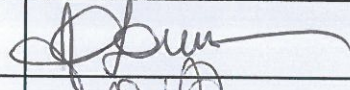
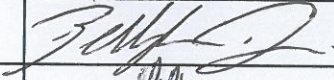
I testi delle prove di simulazione (prima prova e seconda prova) sono presenti nell'**allegato A**.

Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

I docenti degli insegnamenti di indirizzo hanno formulato le tracce considerando quanto previsto dall'art.17, commi 5,6 e 8, D.Lgs. n. 62 del 2017 e dal D.M. n.164 del 15.06.2022 recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta per i diversi profili unitari dell'istruzione professionale. Le prove hanno tenuto in considerazione i percorsi che sono stati erogati agli alunni nel triennio.

Le prove somministrate sono a disposizione della commissione.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	SANDRA FRANCISCONO	
Storia	SANDRA FRANCISCONO	
Lingua inglese	VALENTINA PILLEPICH	
Seconda lingua straniera (Francese)	DANIELA VERGANO	
Matematica	FRANCESCO MINARDI	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	EMANUELA REALE	
DETA	ANTONELLA DIDERO	
Laboratorio Servizi Enogastronomia Bar, Sala, Vendita	ANNIKA GARUTTI	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	ANDREA BOTALLA	
Scienze Motorie e Sportive	DENIS BELLAGAMBA	
IRC	GREGORIO PAOLO ANIMALI	

ELENCO ALLEGATI:

Allegato A: programmi svolti, metodologie didattiche, strumenti, tempi e obiettivi raggiunti per ogni singolo insegnamento.

Allegato B: documentazione delle studentesse e degli studenti con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono state predisposte le necessarie personalizzazioni/individualizzazioni, come risulta dai rispettivi PDP o PEI.

Allegato C: attività svolte nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica.

Allegato D: rubriche di valutazione dell'area generale e dell'area di indirizzo.

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 7 maggio 2025.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Marialuisa Martinelli

Biella, 7 maggio 2025

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art 3
comma 2, DLgs 39/93)